



Sugerencias para mantener la seguridad de los alimentos después de una tormenta o de un corte de electricidad

La descomposición de alimentos puede ser un problema cuando hay cortes de electricidad. A fin de disminuir las posibilidades de contraer una enfermedad, la Oficina de Control de Alimentos del Departamento de Salud e Higiene Mental de Maryland sugiere estas recomendaciones para aquellos residentes que no tienen energía eléctrica o que sufren inundaciones.

- Deseche los alimentos perecederos que pasaron dos horas sin refrigeración (y del congelador) que tengan una temperatura de 40 grados Fahrenheit o superior. Esto incluye carnes, leche, yogur, huevos, mayonesa y aderezos cremosos, pastas y postres.
- Los alimentos que pueden mantenerse sin refrigerar por un **tiempo limitado** son: quesos duros procesados (cheddar, suizo, provolone, pecorino romano y parmesano); mantequilla y margarina; jugos de frutas y frutas enlatadas abiertas; mantequilla de maní, gelatinas y mermeladas; mostaza y aderezos a base de vinagre; productos hechos a base de pan como panecillos, muffins, rosas y gofres; hierbas, especias y verduras crudas.
- Puede volver a congelar un alimento **siempre y cuando** todavía tenga cristales de hielo y esté frío y duro al tacto. Esto incluye carnes, mariscos, jugos, cazuelas, productos derivados del huevo, quesos, verduras, pasteles y comidas congeladas.
- Deseche todos los alimentos que entren en contacto con el agua de la inundación, **incluidos alimentos enlatados**. Lave cuidadosamente todos los utensilios de cocina, ollas, platos, etc., con agua caliente jabonosa luego de haber estado en contacto con el agua de la inundación. Esterilícelos al hervirlos en agua limpia o sumérjalos en una solución de 1 cucharadita de cloro cada un cuarto de galón de agua durante 15 minutos.
- Cuando deseche un alimento en mal estado, colóquelo en una bolsa de plástico doble y átela con un nudo. Coloque la bolsa en un cesto de basura diseñado a prueba de aves y animales.
- Como regla, un congelador medio lleno, sin abrir y que funcione bien, mantendrá los alimentos en forma segura hasta por 24 horas. Un congelador totalmente lleno y sin abrir puede mantener los alimentos en forma segura por 48 horas.
- Utilice el sentido común al tratar el problema de alimentos que puedan estar en mal estado. **No pruebe alimentos para ver si están en mal estado. Si tiene alguna duda, deséchelos.**